

Инструкция
Severin JG 3516

Перейти в карточку товара

SEVERIN

Gebrauchsanweisung	Joghurtgerät (D)
Instructions for use	Yoghurt maker (GB)
Mode d'emploi	Yaourtière (F)
Gebruiksaanwijzing	Yoghurtmaker (NL)
Instrucciones de uso	Yogurtera (E)
Manuale d’uso	Yogurtiera (I)
Brugsanvisning	Yoghurtmaskine (DK)
Bruksanvisning	Yoghurtmaskin (S)
Käyttöohje	Jogurttikone (FIN)
Instrukcja obsługi	Jogurtownica (PL)
Οδηγίες χρήσεως	Παρασκευαστής γιαουρτιού (GR)
Руководство по эксплуатации	Йогуртница (RUS)

1310043

Lieber Kunde!

Sie haben sich für ein SEVERIN-Qualitätsprodukt entschieden, vielen Dank für Ihr Vertrauen!
Seit 1952 werden Elektrogeräte der Marke SEVERIN produziert. Durch diese jahrzehntelange Erfahrung und mehrere modernste Produktionsstätten wird der hohe Qualitätsstandard der Produkte garantiert.

Mit über 160 verschiedenen Produkten bietet SEVERIN wie kaum ein anderer Hersteller dieser Branche ein nahezu komplettes Sortiment im Bereich Elektrokleingeräte an.

So umfasst das SEVERIN-Sortiment neben den traditionellen Küchengeräten wie Kaffeeautomaten, Toaster, Kochplatten oder Waffelautomaten auch vielseitige Grillgeräte, Produkte für die Haarpflege sowie verschiedene Heizgeräte und Ventilatoren.

Jedes Gerät, das die Marke SEVERIN trägt, wurde mit Sorgfalt hergestellt und geprüft.

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen.

Wir wünschen Ihnen an Ihrem SEVERIN-Gerät viel Freude!

Geschäftsleitung und Mitarbeiter der SEVERIN-Unternehmen

Aktion zum Schutz der Umwelt:

Nehmen auch Sie aktiv am Umweltschutz teil.
Papier und Kartons, aber auch Glas, Kunststoff und Metalle sind wertvolle Rohstoffe, die wieder aufbereitet werden können.

Achten Sie deshalb auf die örtlichen Sammelstellen, denn der sparsame Umgang mit Rohstoffen ist aktiver Umweltschutz.

(D)

Joghurtgerät

Liebe Kundin, lieber Kunde,
bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch.

Anschluss
Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

Sicherheitshinweise
- **Vorsicht!** Das Joghurt-Gerät wird während des Betriebes heiß!
- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern. Es besteht unter anderem Erstickungsgefahr!
- **Nach jedem Gebrauch den Netzstecker ziehen, ebenso bei:**
  - **Störungen während des Betriebes,**
  - **vor jeder Reinigung.**
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen. Die Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen.
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Das Gerät ist zur Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für den gewerblichen Einsatz.
- Reparaturen an Elektrogeräten müssen von Fachkräften durchgeführt werden, da Sicherheitsbestimmungen zu beachten sind und um Gefährdungen zu vermeiden. Dies gilt auch für den Austausch der Anschlussleitung. Schicken Sie daher im Reparaturfall das Gerät zu unserem Kundendienst. Die Anschrift finden Sie im Anhang der Anweisung.

Zutaten
Für die Joghurt-Zubereitung ist eine entsprechende Menge Milch und zum Auslösen des Vorganges ein natürliches frisches Joghurt (ohne Zusatz von Obst oder Fruchtsaft) erforderlich. Anstelle des frischen Joghurts kann auch eine Joghurt-Reinzucht-Kultur in Form von käuflichem Joghurt-Pulver angesetzt werden. Joghurt-Pulver gibt es z.B. in Reformhäusern. Grundsätzlich lässt sich jede Milch verwenden. Am besten eignet sich homogenisierte Milch (H-Milch). Jede andere Milch sollte kurzzeitig auf ca. 90°C (kurz vor dem Kochen) erhitzt und wieder auf 30°C abgekühlt werden.

Zubereitung
– Geben Sie 1 bis 2 Teelöffel von natürlichem frischem Joghurt (ohne Zusatz von Obst oder Fruchtsaft) in jedes Portionsglas.
– Die keimfreie Milch kurzzeitig auf 90°C erhitzen und auf 30°C wieder abkühlen lassen. Die Zubereitungszeit beträgt 5-6 Stunden.
– Bei Verwendung von nicht erwärmter Milch (dem Kühlschrank entnommene abgekühlte Milch) verlängert sich die Zubereitungszeit auf ca. 8-9 Stunden.
– Diese Milch auf die Portionsgläser verteilen und den Joghurt-Brei gut mit der Milch vermischen.
– Anstelle des Frischjoghurts kann auch Joghurt-Pulver verwendet werden, das nach den Angaben des Herstellers auf die Portionsgläser verteilt wird.

Merkskala

Zum leichteren Merken kann der Anfang oder das Ende der Reifezeit an der Merkskala eingestellt werden. Dazu wird je nach Geräteausführung der Portionsknopf oder die Abdeckung des Gerätes auf die entsprechende Zeit gestellt.

Inbetriebnahme

- Das Joghurt-Gerät in einem normalen temperierten Raum aufstellen. Dabei kalte Zugluft, Erschütterungen und Bewegungen vermeiden.
- Die vorbereiteten Portionsgläser in die Heizschale stellen und Haube aufsetzen.
- Netzanschlussleitung anschließen und Joghurt-Gerät am Schalter einschalten.
- Während der Reifung das Joghurt-Gerät ruhig stehen lassen, bis der Joghurt fertig ist – ca. 5 - 6 Stunden bei erhitzter Milch, oder mindestens 8-9 Stunden bei Verwendung von kalter Milch.
- Der Joghurt ist nach Ablauf der Zubereitungszeit fertig. Schalten Sie nun das Gerät aus und ziehen Sie die Netzanschlussleitung aus der Steckdose.
- Die Portionsgläser warm aus dem Joghurt-Gerät entnehmen und im Kühlschrank erkalten lassen.
- Von dem fertigen Joghurt sollte gleich eine entsprechende Portion für die nächste Zubereitung aufgehoben werden.
- Bei Zubereitung von Fruchtjoghurt sind die Früchte gleich dem warmen Joghurt beizufügen und erst dann kalt zu stellen.

● **Hinweis:** Wird nach mehreren Zubereitungen aus der Kultur der Joghurt zu dünnflüssig, ist für den nächsten Ansatz ein neues frisches Joghurt-Pulver zu verwenden.

Reinigung und Pflege

● Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.

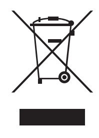
● Das Joghurt-Gerät selbst nicht in Wasser stellen oder tauchen. Nur mit einem trockenen oder angefeuchteten Tuch abwischen.

- Das Gerät mit einem leicht angefeuchteten Tuch abwischen.
- Die Gläser und Deckel können normal gespült werden.

Ersatzteile und Zubehör

Falls Sie Ersatzteile oder Zubehör zu Ihrem Gerät benötigen, können Sie diese auch bequem über unseren Internet-Bestellshop bestellen. Sie finden unseren Bestellshop auf unserer Homepage http://www.severin.de unter dem Unterpunkt „*Ersatzteilshop*“.

Entsorgung



Unbrauchbar gewordene Geräte sind in den dafür vorgesehenen öffentlichen Entsorgungsstellen zu entsorgen.

Garantie

Severin gewährt Ihnen eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von uns autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, senden Sie bitte das Gerät ohne Zubehörteile, gut verpackt, mit Fehlererklärung und Kaufbeleg versehen, direkt an den Severin-Service. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufergarantien bleiben unberührt.

GB

Yoghurt maker

Dear Customer,
Before using the appliance, the user should read the following instructions carefully.

Connection to the mains supply
Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label. This product complies with all binding CE labelling directives.

Important safety instructions

- **Caution:** The appliance will become hot during use.
- This appliance is not intended for use by any person (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **Caution**: Keep any packaging materials well away from children: there is a risk of suffocation.
- **Always switch off and remove the plug from the wall socket:**
  - **after use,**
  - **in case of any malfunction, and**
  - **before cleaning the appliance.**
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself. Do not let the power cord hang free.
- No responsibility will be accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.
- This appliance is intended for domestic use only and not for commercial applications.
- In order to comply with safety regulations and to avoid hazards, repairs of electrical appliances must be carried out by qualified personnel, including the replacement of the power cord. If repairs are needed, please send the appliance to one of our customer service departments. The address can be found in the appendix to this manual.

What is needed?
To start yoghurt making you will need the required amount of milk and natural fresh yoghurt (without sugar, fruit or fruit juice). Dry culture can be used instead of fresh yoghurt. Simply follow the instructions on the packet.
Sterilised or U. H. T. milk will give the best results. Any other sort of milk should be heated up to 90°C for a short time before use. Allow the milk to cool down to approx. 30°C afterwards.

How to use

- Add 1 to 2 teaspoonful of natural yoghurt (without sugar or fruit juice) into the glass jars.
- For a preparation time of 5 to 6 hours, heat up the milk to 90°C and allow it to cool to approx. 30°C before use.
- If cold milk (at refrigerator temperature) is used, it will take 8 to 9 hours to make yoghurt.
- Divide the milk equally into the glass jars and thoroughly mix the yoghurt with the milk.
- Dry culture can be used instead of natural yoghurt. Simply follow the instructions given by the manufacturer of this product.

Memory dial
As a reminder, set the memory dial to the finishing time. Depending on the model, this is done by sliding the button on the front panel or by turning the small disk on the top lid to the respective finishing time.

Operation

- Set up the yoghurt maker in a room at normal room temperature. Avoid

draught and shocks.

- Now place the lids on the jars and arrange the jars in the yoghurt maker. Cover the yoghurt maker with the top lid.
- Plug in the appliance and switch on.
- The yoghurt maker should then be left undisturbed until the yoghurt has set - about 5 - 6 hours if the milk was heated or at least 8 - 9 hours if cold milk was used.
- Once the yoghurt has set, switch off the appliance and unplug it from the mains supply socket.
- Transfer the sealed jars at once to the refrigerator and allow the yoghurt to cool.
- Once you have made your first batch of yoghurt, reserve the required amount of the yoghurt for your next batch.
- If you wish to make fruit yoghurt, add the fruit to the warm yoghurt before you transfer the jars to the refrigerator to cool.
- ● Remark: After three or four makings the yoghurt may become watery, it is then time to restart the process with fresh yoghurt.

Cleaning and care:

- ● Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- ● To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with water and do not immerse it in water.
- The exterior may be wiped with a clean damp cloth.
- Wash the glass jars and the top lid in warm soapy water.

Disposal



Do not dispose of old or defective appliances in domestic garbage; this should only be done through public collection points.

Guarantee

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase. Under this guarantee the manufacturer undertakes to repair or replace any parts found to be defective, providing the product is returned to one of our authorised service centres. This guarantee is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person, or damaged through misuse.

This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as glass and ceramic items, bulbs etc. This guarantee does not affect your statutory rights, nor any legal rights you may have as a consumer under applicable national legislation governing the purchase of goods. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

(F)

Yaourtière

Chère cliente, Cher client,
Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire attentivement ces instructions.

Branchement au secteur
Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la fiche signalétique de l'appareil. Ce produit est conforme à toutes les directives relatives au marquage "CE".

Consignes de sécurité importantes
- **Attention** : les surfaces de la yaourtière deviennent chaudes durant l'emploi.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par une personne (y compris un enfant) souffrant d'une déficience physique, sensorielle ou mentale, ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si cette personne a été formée à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de sa sécurité, ou est surveillée par celle-ci.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- **Attention :** Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
- **Débranchez toujours la fiche de la prise**
  - **après utilisation,**
  - **en cas de fonctionnement défectueux,**
  - **avant de nettoyer l'appareil.**
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon ; tirez toujours sur la fiche. Ne laissez pas pendre le cordon.
- Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement et non pas à un usage professionnel.
- Afin de se conformer aux normes de sécurité en vigueur et d'éviter tout risque, la réparation d'appareils électriques, y compris le remplacement d'un cordon d'alimentation, doit être effectuée par un agent qualifié. En cas de panne, envoyez votre appareil à un de nos centres de service après-vente agréés dont vous trouverez la liste en annexe de ce mode d'emploi.

Conseils pratiques
Pour la préparation de yaourt, il vous faut la quantité correspondante de lait et, pour la fermentation, un yaourt naturel et frais (sans fruits et sans jus). Au lieu d'un yaourt naturel vous pouvez utiliser yaourt en poudre en vente dans le commerce. En général, vous pouvez utiliser n'importe quel type de lait. Toutefois, vous obtiendrez les meilleurs résultats avec de lait homogénéisé. Si vous utilisez un autre type de lait, il est conseillé de préchauffer le lait jusqu'à 90°C (ne pas bouillir) et de le laisser refroidir jusqu'à 30°C environ avant l'utilisation.

Préparation de yaourt
– Verser d'abord 1 à 2 cuillères de yaourt naturel (sans fruits et sans jus) dans chaque pot.
– Pour un temps de préparation de 5 à 6 heures, préchauffer le lait à 90°C et laisser refroidir après à env. 30°C.
– En utilisant de lait à la température du réfrigérateur, le temps de préparation se proroge à 8 - 9 heures.
– Ensuite, ajouter le lait dans les pots et mélanger bien le yaourt et le lait.
– En utilisant de yaourt en poudre au lieu de yaourt naturel, veuillez bien suivre les instructions données par le fabricant de ce produit.

Echelle pense-bête
Afin de vous rappeler la fin du temps de préparation, marquez-la sur l'échelle de temps qui se trouve à côté de l'interrupteur ou sur le couvercle – ceci dépend du modèle.

Simplement mettre le bouton ou le disque à l'heure correspondante.

Mise en marche

- Positionner la yaourtière dans un endroit à température normale. Éviter tout courant d'air.
- Mettre les couvercles livrés avec sur les pots et positionner les pots dans la yaourtière. Puis fermer le couvercle de l'appareil.
- Brancher l'appareil et mettre en marche en appuyant sur l'interrupteur.
- Ne pas bouger l'appareil pendant le processus de fermentation. Le yaourt est prêt au bout de 5 à 6 heures si vous avez utilisé de lait préchauffé ou après 8 à 9 heures si vous avez utilisé de lait froid.
- Arrêter l'appareil et retirer la fiche de la prise de courant.
- Retirer les pots chauds de l'appareil et les positionner au réfrigérateur.
- Réserver une certaine quantité du yaourt pour la prochaine préparation.
- Pour obtenir de yaourt aux parfums ou aux fruits, ajoutez-les au yaourt chaud (avant de le mettre au réfrigérateur).

● **Remarque**: Si, après quelques préparations, le yaourt devient fluide, il faut que vous recommencez le processus en utilisant de yaourt naturel frais ou yaourt en poudre.

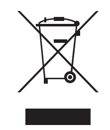
Entretien et nettoyage

● Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours la fiche de la prise de courant et laissez refroidir l'appareil.

● Pour éviter le risque de choc électrique, ne pas nettoyer l'appareil à l'eau et ne pas l'immerger dans l'eau.

- Essuyez le corps de l'appareil avec un chiffon humide.
- Les pots et le couvercle se nettoient dans l'eau chaude en y ajoutant un détergent doux.

Mise au rebut



Ne jetez pas vos appareils ménagers vétustes ou défectueux avec vos ordures ménagères; apportez-les à un centre de collecte sélective des déchets électriques et électroniques.

Garantie

Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de deux ans à partir de la date d'achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale de l'appareil, les pièces cassables telles que du verre, des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par une mauvaise utilisation et le non-respect du mode d'emploi. Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de réparation ou d'entretien par des personnes non-agréées par nous-mêmes. Cette garantie n'affecte pas les droits légaux des consommateurs sous les lois nationales applicables en vigueur, ni les droits du consommateur face au revendeur résultant du contrat de vente/d'achat. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l'adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.

NL

Yoghurtmaker

Beste klant
Voordat het apparaat wordt gebruikt moet de gebruiker eerst de volgende instructies zorgvuldig lezen.

Aansluiting
Zorg ervoor dat de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning. Dit produkt komt overeen met de richtlijnen aangegeven op het CE-label.

Belangrijke veiligheidsinstructies
- **Let op:** De yoghurtmaker wordt tijdens het gebruik heet!
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (Kinderen inbegrepen) met verminderde fysische, zintuiglijke of mentale bekwaamheid, of gebrek aan ervaring en wetenschap, behalve wanneer men begeleiding of instructies van het apparaat gehad heeft van een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten onder begeleiding zijn om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- **Waarschuwing**: houdt kinderen weg van inpakmateriaal, daar deze een bron van gevaar zijn b.v. door verstikking.
- **Schakel het apparaat altijd uit en verwijder de stekker uit het stopcontact wanneer**
  - **na gebruik,**
  - **wanneer het apparaat niet werkt,**
  - **wanneer men het apparaat schoonmaakt.**
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf. Laat het snoer nooit los hangen.
- Wordt dit apparaat op een verkeerde manier gebruikt of worden de veiligheidsregels niet gevolgt, dan kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schades.
- Dit apparaat is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik.
- Bij de reparatie van elektrische apparaten moeten veiligheidsaspecten in acht genomen worden. Reparaties mogen derhalve slechts door erkende vakmensen uitgevoerd worden, zelfs de vervanging van het snoer. Indien dit apparaat kapot is, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant. Het adres vindt u achterin deze gebruiksaanwijzing.

Wat hebben we nodig
Voor de yoghurtbereiding is een hoeveelheid melk en (om het procede in werking te zetten) een natuurlijke Verse yoghurt (zonder toevoeging van fruit of vruchtensap) nodig. In plaats van de verse yoghurt kan ook een yoghurtpoeder gebruikt worden. Yoghurtpoeder kunt U in reformhuizen kopen. U kunt elk soort melk gebruiken. Het beste gepasteuriseerde melk. Iedere andere melk moet kort voor het gebruik op ca. 90°C verhit worden en weer afgekoeld tot ca. 30°C.

Bereiding
- Eerst 1 tot 2 theelepels van de verse natuur yoghurt in ieder glas doen.
- Voor een bereidingstijd van ca. 5 - 6 uur de kiemvrije melk lauwwarm maken tot ca. 30°C.
- Bij gebruik van niet verwarmde melk (melk zo uit de koelkast genomen) wordt de bereidingstijd ca. 8 - 9 uur.
- Aansluitend deze melk in de glazen verdelen en de yoghurtbrij goed met de melk vermengen.
- In plaats van de verse yoghurt kunt U ook yoghurtpoeder gebruiken, dat op aanwijzing van de fabrikant over de glazen verdeeld moet worden.

Tijdinstelling
Voor het eenvoudig te onthouden, kan de eindtijd van het rijpingsproces met de schuifregelaar worden ingesteld. Dit als

geheugensteuntje. Hiervoor wordt de regelknop of schulfregelaar van het apparaat, elk naar het betreffende type, op de gewenste eindtij d ingesteld.

Ingebruikname

– De yoghurtmaker in een ruimte met een normale temperatuur zetten. Koude lucht zoveel mogelijk vermijden.
– De klaargemaakte glazen in de verwarmingsschaal zetten en de deksel erop doen.
– Snoer aansluiten en de yoghurtmaker inschakelen.
– Tijdens het gebruik de yoghurtmaker laten staan. Na ongeveer 5 - 6 uur bij gebruik van verwarmde melk of na ongeveer 8 - 9 uur bij gebruik van gekoelde melk, is de yoghurt klaar.
– Apparaat uitschakelen.
– De glazen warm uit de yoghurtmaker nemen en in de koelkast af laten koelen.
– Van de yoghurt moet meteen een overeenkomende portie voor de volgende bereiding gereserveerd worden.
– Bij bereiding van vruchtenyoghurt moet U vruchten tegelijk bij de warme yoghurt voegen en dan pas laten afkoelen.

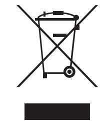
● **Tip**: wordt na meerdere bereidingen de yoghurt te dun, dan voor de volgende bereiding een nieuw yoghurtpoeder gebruiken.

Algemeen onderhoud en schoonmaken

● Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat voldoende afkoelen voordat men het schoonmaakt.
● Om elektrische schokken te voorkomen maak dit apparaat nooit schoon met water en dompel het nooit onder.

– Reinig het apparaat met een vochtige doek.
– De glazen en het deksel kunnen gewoon afgewassen worden.

Weggooien



Gooi nooit oude of defecte apparaten weg in het normale huisvuil, maar alleen in de daarvoor beschikbare publieke collectiepunten.

Garantieverklaring

Voor dit apparaat geldt een garantie van twee jaar na de aankoopdatum voor materiaal- en fabrieksfouten. Uitgesloten van garantie is schade die ontstaan is door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, normale slijtage en zeer breekbare onderdelen als glaskannen etc. Deze garantieverklaring heeft geen invloed op uw wettelijke rechten, en ook niet op uw legale rechten welke men heeft als een consument onder de toepasselijke nationale wetgeving welke de aankoop van goederen beheerst. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.



Yogurtera

Estimado Cliente,
Antes de utilizar el aparato, el usuario debe leer detenidamente las siguientes instrucciones.

Conexión a la red
Asegúrese de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa de características. Este producto cumple con las directivas obligatorias que acompañan el etiquetado de la CEE.

Instrucciones importantes de seguridad

- **Advertencia**: La yogurtera alcanza altas temperaturas durante su funcionamiento.
- Este aparato no debe ser utilizado por ninguna persona (incluidos niños) con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales y tampoco por personas sin experiencia ni conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable y por su propia seguridad.
- Los niños deben estar bajo supervisión para garantizar que no juegan con el aparato.
- **Precaución**: mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.
- **Apague y desenchufe siempre el aparato**
  - **después del uso,**
  - **si hay una avería, y**
  - **antes de limpiarlo.**
- Cuando se desenchufa la clavija de la pared, nunca tirar del cable de alimentación; sino asir siempre la clavija misma. No deje el cable colgando.
- No se acepta responsabilidad alguna si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.
- Este aparato está diseñado sólo para uso doméstico y no comercial.
- Para cumplir con las normas de seguridad y para evitar riesgos, las reparaciones de los aparatos eléctricos deben ser efectuadas por técnicos cualificados, incluso al reemplazar el cable de alimentación. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa. Las direcciones se encuentran en el apéndice de este manual.

Que se necesita
Para la preparación del yogur se requiere leche y un yogur natural (sin frutas ni zumo de frutas). En vez de yogur se puede usar también yogur en polvo si existe en el mercado. Se puede utilizar todo tipo de leche, pero la mejor es la homogeneizada (UHT), cualquier otra leche se deberá calentar previamente a aprox. 90°C (justo antes de hervir) y dejar enfriar a 30°C.

Instrucciones

- Poner 1-2 cucharaditas de yogur natural en cada recipiente y mezclarlo bien con la leche tibia a aprox. 30°C y dejar reposar de 5-6 horas.
- Si se utiliza leche fría el proceso se prolongará a 8-9 horas.
- Añada la leche a partes iguales en los tarros y mezclar bien con el yogur.
- En vez del yogur natural también puede utilizar yogur en polvo, siguiendo atentamente las instrucciones del fabricante.

Escala indicadora
Para saber cuando ha finalizado el proceso bastará marcar en la escala la hora en que debe acabar. Para ello se coloca el botón de posición o la tapa (según modelo) en la hora deseada.

Comienzo del proceso

- Colocar la yogurtera en una habitación a temperatura ambiente, evitando

corrientes de aire.
- Colocar los recipientes en la yogurtera y cubrir con la tapa.
- Enchufar y encender la yogurtera.
- Durante el proceso no mover la yogurtera. El yogur estará listo después de 5-6 horas, si se utiliza leche tibia, y de 8-9 horas si se utiliza leche fría.
- Desconectar el aparato una vez finalizado el proceso.
- Sacar los recipientes calientes de la yogurtera y dejarlos enfriar en el frigorífico.
- Una vez que haya hecho el primer grupo de yogures, guarde la cantidad de yogur necesaria para el siguiente proceso.
- Si desea hacer yogur de fruta añada la fruta al yogur templado antes de poner los recipientes en el frigorífico.

● **Advertencias**: Si después de varios usos observa que el yogur está demasiado líquido utilice un nuevo yogur natural o yogur en polvo.

Limpieza y cuidado

● Antes de limpiar el aparto deberá desconectarlo de la red y permitir que se enfríe.

● No sumerja la yogurtera en agua.
- Solo pasar un paño seco o humedecido.
- Lavar los recipientes de cristal y las tapas en agua con jabón.

Eliminación



Los electrodomésticos viejos o defectuosos no se deben tirar en la basura de su hogar, sino que deben desecharse en los puntos públicos de reciclaje y recogida.

Garantía

Este producto está garantizado por un período de dos años, contado a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto en materiales o mano de obra. Esta garantía sólo es válida si el aparato ha sido utilizado siguiendo las instrucciones de uso, sempre que no haya sido modificado, reparado o manipulado por cualquier persona no autorizada o haya sido estropeado como consecuencia de un uso inadecuado del mismo. Naturalmente esta garantía no cubre las averías debidas a uso o desgaste normales, así como aquellas piezas de fácil rotura tales como cristales, piezas cerámicas, etc. Esta garantía no afecta a los derechos legales del consumidor ante la falta de conformidad del producto con el contrato de compraventa.

(I)

Yogurtiera

Gentile Cliente,
Vi preghiamo di leggere attentamente le istruzioni d'uso prima di utilizzare l'apparecchio.

Collegamento alla rete
Assicuratevi che la tensione di alimentazione corrisponda a quella indicata sulla targhetta portadati. Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.

Importanti norme di sicurezza
- **Attenzione:** L'apparecchio diventa molto caldo durante l'utilizzo.
- Questo apparecchio non è previsto per l'utilizzo da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza o conoscenza, a meno che non siano adeguatamente sorvegliate o istruite sull'uso dell'apparecchio dalla persona responsabile della loro sicurezza.
- È necessario sorvegliare che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- **Avvertenza**: Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio potenziale, per esempio di soffocamento, esistente.
- **Spegnete sempre l'apparecchio e disinserite la spina dalla presa di corrente**
  - **dopo l'uso,**
  - **in caso di cattivo funzionamento,**
  - **prima di pulire l'apparecchio.**
- Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione ma afferrate direttamente la spina.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.
- Questo apparecchio è destinato ad uso esclusivamente domestico e non è inteso per uso professionale.
- In conformità alle norme di sicurezza e per evitare ogni pericolo, tutte le riparazioni di un apparecchio elettrico - compresa la sostituzione del cavo di alimentazione – devono essere effettuate da personale specializzato. Nel caso in cui l'apparecchio richieda una riparazione, rinviatelo ad uno dei nostri Centri Assistenza Clienti i cui indirizzi si trovano in appendice al presente manuale.

Cosa servirà?
Per iniziare a preparare yogurt, avrete bisogno di una quantità specifica di latte e di yogurt fresco naturale (senza zucchero, senza frutta o succo di frutta). Potete utilizzare anche coltura secca al posto dello yogurt fresco. Seguite semplicemente le istruzioni indicate sulla confezione del prodotto.
Se utilizzate latte sterilizzato o latte UHT otterrete i risultati migliori. Ogni altro tipo di latte deve essere riscaldato sino a 90°C per un breve lasso di tempo prima di essere utilizzato. Lasciate poi che il latte si raffreddi sino alla temperatura di 30°C circa.

Modalità di utilizzo
- Aggiungete 1 o 2 cucchiaini da caffè di yogurt (senza zucchero e senza succo di frutta) nei vasetti di vetro.
- Per un tempo di preparazione di 5 o 6 ore, riscaldate il latte sino a 90°C e poi lasciatelo raffreddare sino alla temperatura di 30°C prima di utilizzarlo.
- Se utilizzate latte freddo (di frigorifero) ci vorranno 8-9 ore per la preparazione dello yogurt.
- Dividete il latte in parti uguali nei vasetti di vetro e mescolate bene lo yogurt al latte.
- Potete utilizzare anche coltura secca al posto dello yogurt fresco. Seguite semplicemente le istruzioni indicate dal produttore.

Selezione memoria
Per ricevere un avviso al termine del

processo, impostate la selezione memoria. Secondo i modelli, l'impostazione è effettuata facendo slittare il tasto che si trova sul pannello frontale o ruotando il piccolo disco che si trova sul coperchio sino ai rispettivi tempi di completamento del processo.

Funzionamento

– Sistemate la yogurtiera in un luogo a normale temperatura ambiente. Evitate scossoni e colpi.
– Ora, richiudete i vasetti con i coperchi e inserite i vasetti nella yogurtiera. Coprite la yogurtiera con il coperchio.
– Collegate l'apparecchio alla rete elettrica e accendetelo.
– Quindi lasciate riposare la yogurtiera sino a quando lo yogurt non sarà pronto, circa 5-6 ore se si è utilizzato latte riscaldato o almeno 8-9 ore se avete utilizzato latte freddo.
– Quando lo yogurt sarà pronto, spegnete l'apparecchio e disinserite la spina dall'alimentazione elettrica.
– Spostate i vasetti sigillati nel frigorifero e lasciate che lo yogurt si raffreddi.
– Dopo aver ottenuto la prima riserva di yogurt, conservatene la quantità necessaria per preparare una nuova dose.
– Se volete preparare dello yogurt alla frutta, aggiungete la frutta allo yogurt ancora caldo prima di mettere i vasetti in frigorifero per farli raffreddare.

● **Nota**: Dopo tre o quattro processi di preparazione, lo yogurt può diventare acquoso, a questo punto dovrete ricominciare la preparazione partendo da yogurt fresco.

Manutenzione generale e pulizia

● Prima di pulire l'apparecchio, disinserite sempre la spina dalla presa di corrente e lasciate all'apparecchio il tempo di raffreddarsi sufficientemente.
● Per evitare ogni rischio di scossa elettrica, non pulite l'apparecchio con acqua e non immergetelo in acqua.

– La parte esterna può essere pulita con un panno pulito e umido.
– Lavate i vasetti di vetro e il coperchio della yogurtiera con acqua calda e sapone.

Smaltimento



Non smaltite apparecchi vecchi o difettosi gettandoli tra i normali rifiuti domestici, ma solo tramite i punti di raccolta pubblici.

Dichiarazione di garanzia

La garanzia sui nostri prodotti ha validità di 2 anni dalla data di vendita (certificata da scontrino fiscale) e comprende gli eventuali difetti del materiale o di particolari di costruzione. I danni derivanti da un uso improprio, rotture da caduta o similari non vengono riconosciuti. La presente garanzia non pregiudica i vostri diritti legali, né i diritti acquisiti in quanto consumatore e riconosciuti dalla legislazione nazionale vigente che disciplina l'acquisto di beni. La garanzia decade nel momento in cui gli apparecchi vengono aperti o manomessi da Centri non da noi autorizzati.

DK

Yoghurtmaskine

Kære kunde!
Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt.

El-tilslutning
Vær opmærksom på, om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på typeskiltet. Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning.

Vigtige sikkerhedsforskrifter
- **Advarsel:** Apparatet bliver varmt under brug.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (inkl. børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, med mindre de har fået vejledning eller instruktion i brugen af dette apparat af en person som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør være under opsyn for at sikre at de ikke leger med apparatet.
- **Advarsel**: Hold børn væk fra emballeringen, da denne udgør en mulig risiko for tilskadekomst, ved f.eks. kvælning.
- **Sluk altid for apparatet og tag stikket ud af stikkontakten**
  - **efter brug,**
  - **i tilfælde af fejlfunktion,**
  - **inden rengøring af apparatet.**
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.
- Vi påtager os intet ansvar for skader, der skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.
- Dette apparat er kun beregnet til privat brug, og ikke til erhvervsmæssig anvendelse.
- For at overholde sikkerhedsreglerne og for at undgå farer, skal reparationer af el-artikler, herunder udskiftning af el-ledningen, altid udføres af kvalificeret personale. Hvis apparatet skal repareres, skal det sendes til en af vore afdelinger for kundeservice. Adresserne findes i tillægget til denne brugsanvisning.

Hvad behøver man for at gå i gang?
Når man skal begynde at lave sin egen yoghurt har man brug for den nødvendige mængde mælk og frisk yoghurt naturel (uden sukker, frugt eller frugtjuice). Man kan også benytte tørret yoghurtkultur i stedet for frisk yoghurt. Følg da anvisningerne på pakken.
Steriliseret eller langtidsholdbar (UHT) mælk vil give det bedste resultat. Andre former for mælk må varmes op til 90°C i kort tid før brug. Lad mælken køle af til ca. 30°C bagefter.

Hvordan gør man
- Hæld 1 til 2 teskefulde yoghurt natural (uden sukker eller frugtjuice) i hvert glas.
- Hvis man ønsker en tilberedningstid på 5 til 6 timer, varmes mælken op til 90°C og køles ned til ca. 30°C før brug.
- Hvis der benyttes kold mælk (ved køleskabstemperatur), vil det tage 8 til 9 timer at lave yoghurt.
- Del mælken op i lige store portioner i hvert glas og bland yoghurten omhyggeligt med mælken.
- Tørret yoghurtkultur kan benyttes i stedet for frisk yoghurt naturel. Følg da de anvisninger som producenten giver om brug af dette produkt.

Urskive
Som påmindelse kan urskiven indstilles til det tidspunkt hvor yoghurten vil være færdig. Afhængig af modellen gøres dette enten ved at indstille knappen på frontpanelet eller ved at dreje den lille skive på toppen af låget til det respektive tidspunkt.

Betjening
- Placer yoghurtmaskinen i et rum med normal stuetemperatur. Undgå træk og

kuldechock.
- Sæt til sidst lågene på glassene og placer glassene i yoghurtmaskinen. Luk yoghurtmaskinen med låget.
- Sæt stikket i en stikkontakt og tænd for apparatet.
- Yoghurtmaskinen bør herefter stå uforstyrret indtil yoghurten er færdig – ca. 5 - 6 timer hvis mælken blev varmet op eller mindst 8 - 9 timer, hvis der blev benyttet kold mælk.
- Når yoghurten er færdig, slukkes apparatet og stikket tages ud af stikkontakten.
- Sæt straks de forseglede glas i køleskabet og lad yoghurten køle helt af.
- Når man har lavet den første omgang yoghurt bør man gemme en passende mængde af yoghurten til at starte den næste omgang.
- Hvis man vil lave frugtyoghurt, tilsættes frugten til den varme yoghurt inden glassene sættes til afkøling i køleskabet.

● **Bemærk**: Efter tre eller fire omgange kan yoghurten blive mere vandet, da er det på tide at starte processen forfra med ny frisk yoghurt.

Generel rengøring og vedligehold

● Tag altid stikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle fuldstændigt af inden rengøring.

● For at undgå elektrisk stød bør apparatet ikke rengøres med vand og heller ikke nedsænkes i vand.

- Apparatets ydre kan tørres af med ren letfugtig klud.
- Vask glas og låg med varmt sæbevand.

Bortskaffelse



Gamle eller defekte apparater må aldrig smides ud sammen med husholdningsaffaldet, de skal afleveres på den lokale genbrugsstation.

Garantierklæring

På dette husholdningsprodukt overtager vi garantien i to år fra salgsdatoen. Garantien gælder for materiale- og fabrikationsfejl. Skader, der er opstået som følge af forkert behandling, normalt slid samt på skørbare dele som f.eks. glas, dækkes ikke af garantien. Denne garanti har ingen indvirkning på dine lovmæssige rettigheder, heller ikke de nationale forbrugerrettigheder om anskaffelse af varer. Hvis produktet ikke fungerer og må returneres, skal det pakkes forsvarligt ind, og navn, adresse samt årsagen til returneringen skal vedlægges. Hvis dette sker mens garantien stadig dækker, må garantibeviset og kvitteringen også lægges ved. Garantien bortfalder ligeledes ved indgreb på produktet af folk, der ikke er autoriseret af os.

Ⓢ

Yoghurtmaskin

Bästa kund!
Innan du använder apparaten bör du läsa bruksanvisningen noga.

Anslutning till vägguttaget
Se till att nätspänningen i vägguttaget motsvarar den som är märkt på apparatens skylt. Denna produkt uppfyller de krav som är gällande för CE-märkning.

Viktiga säkerhetsföreskrifter
- **Varning:** Apparaten blir het när den kopplas på.
- Denna apparat bör inte användas av personer (inklusive barn) som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som saknar erfarenhet och kunskap att använda dylika apparater. Dessa personer bör antingen endast använda apparaten under tillsyn av en person som är ansvarig för deras säkerhet eller också få tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning.
- Se till att barn inte leker med apparaten.
- **Varning**: Håll barn på avstånd från apparatens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå. Det finns t.ex. risk för kvävning.
- **Stäng alltid av apparaten och dra stickproppen ur vägguttaget**
  - **efter användning,**
  - **om apparaten skulle uppvisa fel och, och**
  - **innan apparaten rengörs.**
- Tag stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden.
- Inget ansvar godtas om skada uppkommer till följd av felaktig användning, eller om dessa instruktioner inte följts.
- Denna apparat är enbart avsedd för enskilda hushåll och inte för kommersiell användning.
- För att uppfylla säkerhetsbestämmelserna och undvika risker får reparationer av elektriska apparater endast utföras av fackmän, inklusive byte av sladden. Om det krävs en reparation, bör du vänligen skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar. Adresserna finns i bilagan till denna bruksanvisning.

Vad behöver jag?
För att göra yoghurt behöver du en tillräcklig mängd mjölk och naturell yoghurt (utan socker, frukt eller fruktjuice). Torr yoghurtkultur kan användas i stället för naturell joghurt. Följ instruktionerna på förpackningen.
Steriliserad eller UHT mjölk ger det bästa resultatet. Annan typ av mjölk bör hettas upp till 90°C under en kort tid innan användningen. Låt mjölken svalna till ca 30°C efter upphettningen.

Tillredning
– Tillsätt 1-2 teskedar naturell yoghurt (utan socker eller fruktjuice) i glasburkarna.
– För en tillredningstid på 5-6 timmar, hettar du upp mjölken till 90°C och låter den svalna till ca 30°C innan du använder den.
– Om du använder kall mjölk (kylskåpstemperatur), kommer det att ta 8-9 timmar att göra yoghurt.
– Dela upp mjölken i lika stora delar i glassburkarna och blanda yoghurten noga med mjölken.
– Torr yoghurtkultur kan användas i stället för naturell yoghurt. Följ tillverkarens instruktioner.

Påminnelse
Ställ in påminnelsesignalen till den tidpunkt yoghurten är färdig. Beroende på modell vrider du knappen på framsidans panel eller den lilla brickan på översta locket till respektive tidpunkt.

Användning

- Ställ yoghurtmaskinen i ett rum med normal rumstemperatur. Undvik drag och stötar.
- Sätt lock på burkarna och rada burkarna i yoghurtmaskinen. Placera det översta locket på yoghurtmaskinen.
- Anslut maskinen till eluttaget och koppla på den.
- Yoghurtmaskinen bör därefter lämnas ostörd tills yoghurten är helt färdig - ca 5-6 timmar om du värmde upp mjölken eller minst 8-9 ifall du använde kall mjölk.
- När yoghurten är klar stänger du av apparaten och drar stickproppen ur vägguttaget.
- Sätt de stängda burkarna genast i kylen och låt yoghurten kylas ner.
- När du har gjort den första satsen med yoghurt, sparar du den mängd yoghurt som behövs till följande sats.
- Om du vill göra fruktyoghurt, tillsätter du frukten i den varma yoghurten innan du lägger burkarna i kylskåpet.

● **Anmärkning**: Efter att du har gjort tre eller fyra satser med yoghurt kan den bli vattnig; Det är då dags att starta om på nytt med naturell yoghurt.

Allmän skötsel och rengöring

● Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och låt apparaten svalna tillräckligt innan rengöring påbörjas.

● På grund av risken för elektrisk stöt bör apparaten inte rengöras eller doppas i vatten.

- Utsidan kan torkas med en ren fuktig duk.
- Diska glasburkarna och översta locket i varmt vatten med en liten mängd diskmedel.

Bortskaffning



Kasta inte gamla eller söndriga apparater med hushållsavfallet, utan lämna dem till din hemorts återvinningsstation.

Garanti i Sverige och Finland

För material- och tillverkningsfel gäller 2 års garanti räknat från inköpsdagen mot uppvisande av specificerat inköpskvitto i överensstämmelse med de allmänna garantivillkoren. Denna garanti inverkar inte på dina lagstadgade rättigheter eller dina lagenliga rättigheter enligt den nationella konsumentskyddslagstiftningen. Ifall apparaten används felaktigt, eller vårdslöst, ansvarar den som använder apparaten för eventuella material- och personskador.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.



Jogurttikone

Hyvä asiakas,
Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttämistä.

Verkkoliitäntä
Varmista, että verkkojännite vastaa laitteen arvokilpeen merkittyä jännitettä. Tämä tuote on kaikkien voimassa olevien CE-merkintöjä koskevien direktiivien mukainen.

Tärkeitä turvaohjeita
- **Varoitus:** Laite kuumenee käytön aikana.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt (mukaan lukien lapset), jotka eivät ole fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti täysin kehittyneitä tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, paitsi jos henkilöiden turvallisuudesta vastuussa oleva henkilö valvoo tai ohjaa heitä alussa.
- Lapsia on valvottava, jotta estetään, etteivät he leiki laitteella.
- **Varoitus**: Pidä lapset poissa pakkausmateriaalien luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.
- **Irrota pistotulppa pistorasiasta aina**
  - **käytön jälkeen,**
  - **jos laitteessa on toimintahäiriö,**
  - **ennen laitteen puhdistamista.**
- Kun irrotat pistotulpan pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohdosta vaan tartu aina pistotulppaan.
- Jos laite vahingoittuu väärinkäytön seurauksena tai siksi, että annettuja ohjeita ei ole noudatettu, valmistaja ei vastaa aiheutuneista vahingoista.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön eikä sitä tule käyttää kaupallisiin tarkoituksiin.
- Turvallisuusmääräykset vaativat, että sähkölaitteen saa korjata ja liitäntäjohdon uusia ainoastaan sähköalan ammattilainen. Näin vältytään vaarallisilta tilanteilta. Jos laite vaatii huoltoa tai korjausta, lähetä se huoltoliikkeeseemme. Osoitteen löydät tämän käyttöohjeen liitteestä.

Tarvittavat ainekset
Jotta jogurtin valmistus voidaan aloittaa, tarvitaan tietty määrä maitoa ja tuoretta, maustamatonta jogurttia (ilman sokeria, hedelmiä ja hedelmämehua). Tuoreen jogurtin sijasta voidaan käyttää kuivaa jogurttijauhetta. Noudata yksinkertaisesti kyseisessä pakkauksessa olevia ohjeita.
Sterilisoidulla tai iskukuumennetulla maidolla saadaan parhaat tulokset. Kaikki muun tyyppiset maidot on kuumennettava hetkeksi 90°C lämpötilaan ennen niiden käyttöä. Anna maidon jäähtyä sen jälkeen noin 30°C lämpötilaan.

Miten laitetta käytetään
– Lisää 1 - 2 teelusikallista maustamatonta jogurttia (ilman sokeria tai hedelmämehua) lasipurkkeihin.
– 5 - 6 tunnin valmistusaikaa varten maito on kuumennettava 90°C lämpötilaan ja annettava jäähtyä noin 30°C lämpötilaan ennen käyttöä.
– Jos käytetään kylmää maitoa (jääkaapin lämpötilassa olevaa), jogurtin valmistus kestää 8 - 9 tuntia.
– Jaa maito tasaisesti lasipurkkeihin ja sekoita jogurtti ja maito keskenään perusteellisesti.
– Maustamattoman jogurtin sijasta voidaan käyttää kuivaa jogurttijauhetta. Noudata yksinkertaisesti kyseisen tuotteen valmistajan antamia ohjeita.

Muistutusasteikko
Aseta muistutusasteikon avulla valmistumisajan muistutus. Mallista riippuen tämä tehdään siirtämällä etulistassa olevaa painiketta tai kääntämällä kuvun päällä oleva pieni kiekko kyseiseen valmistumisaikaan.

Käyttö

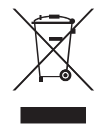
– Sijoita jogurttikone huoneeseen, joka on lämpötilaltaan normaali. Vältä vetoa ja iskuja.
– Laita sitten kannet purkkien päälle ja sijoita purkit jogurttikoneeseen. Peitä jogurttikone kuvulla.
– Kytke laitteen pistotulppa pistorasiaan ja käynnistä laite.
– Jogurttikone on sen jälkeen jätettävä rauhaan, kunnes jogurtti on valmista – se kestää noin 5 - 6 tuntia, jos maito oli kuumennettua tai vähintään 8 - 9 tuntia, jos on käytetty kylmää maitoa.
– Kun jogurtti on valmista, kytke laite pois päältä ja irrota pistotulppa pistorasiasta.
– Laita suljetut purkit välittömästi jääkaappiin ja anna jogurtin jäähtyä.
– Kun olet valmistanut ensimmäisen erän jogurttia, varaa siitä riittävä osa seuraavaa valmistettavaa jogurttierää varten.
– Jos haluat tehdä hedelmäjogurttia, lisää hedelmiä lämpimään jogurttiin ennen kuin siirrät purkit jääkaappiin jäähtymään.

● **Huomautus**: Kolmen tai neljän valmistuksen jälkeen jogurtista saattaa tulla laimeaa. Silloin on aika aloittaa valmistus jälleen tuoreella jogurtilla.

Laitteen puhdistus ja hoito

● Irrota aina pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä kunnolla ennen sen puhdistamista.
● Sähköiskun välttämiseksi älä puhdista laitetta vedellä. Älä myöskään upota sitä veteen.
– Ulkopinta voidaan pyyhkiä puhtaalla, kostealla rievulla.
– Pese lasipurkit ja pääkansi lämpimällä saippuaisella vedellä.

Jätehuolto



Käytöstä poistettavat laitteet tulisi viedä jätteiden hyötykäyttöasemalle.

Takuu

Laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu, joka koskee valmistus- ja ainevikoja, ostopäivästä lukien yksilöityä ostokuittia vastaan yleisten Suomessa kulloinkin alalla voimassa olevien takuuehtojen mukaan. Mikäli laitetta käytetään väärin, käyttöohjeen vastaisesti tai huolimattomasti, vastuu syntyvistä esine- ja henkilövahingoista lankeaa laitteen käyttäjälle. Tämä takuu ei vaikuta lakimääräisiin oikeuksiin eikä mihinkään muihin kansallisen lainsäädännön säätämiin tuotteiden ostoa koskeviin laillisiin kuluttajaoikeuksiin, joita tuotteen hankkijalla on.

Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa

Maahantuoja:
Oy Harry Marcell Ab
PL 63, 01511 VANTAA
Puh (09) 870 87860
Fax (09) 870 87801
www.harrymarcell.fi
asiakaspalvelu@harrymarcell.fi



Jogurtownica

Szanowni Klienci
Przed przystąpieniem do eksploatacji urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją.

Podłączenie do sieci zasilającej
Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Niniejszy wyrób zgodny jest z obowiązującymi w UE przepisami dotyczącymi oznakowania produktu.

Instrukcja bezpieczeństwa
- **Uwaga:** Podczas pracy urządzenie nagrzewa do wysokiej temperatury.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (także dzieci) o ograniczonych zdolnościach motorycznych, sensorycznych lub umysłowych, ani osoby, którym brakuje doświadczenia i stosownej wiedzy, chyba że są one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, która instruuje jak bezpiecznie korzystać z urządzenia.
- Dzieci powinny znajdować się pod stałą opieką, aby nie dopuścić do używania przez nie urządzenia jako zabawki.
- **Uwaga**: Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ może to doprowadzić do niebezpiecznego wypadku, np. uduszenia.
- **Wtyczkę należy wyjąć z gniazdka każdorazowo**
  - **po zakończeniu pracy;**
  - **w przypadku stwierdzenia usterki urządzenia;**
  - **i przed przystąpieniem do czyszczenia.**
- Nigdy nie należy ciągnąć za przewód przy wyjmowaniu wtyczki z gniazdka. Nie należy pozostawiać przewodu zasilającego swobodnie zwisającego bez nadzoru.
- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi winę ponosi wyłącznie użytkownik.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego, a nie przemysłowego.
- Zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i w celu uniknięcia ryzyka, wszelkie naprawy urządzeń elektrycznych muszą być wykonywane przez wykwalifikowany i upoważniony do tego personel. Dotyczy to również wymiany przewodu zasilającego. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do jednego z naszych działów obsługi klienta. Odpowiednie adresy znajdują się w karcie gwarancyjnej w języku polskim.

Potrzebne składniki
Aby móc zrobić własny jogurt potrzebna jest odpowiednia ilość mleka i świeżego jogurtu naturalnego (bez cukru, owoców lub soku owocowego). Zamiast świeżego jogurtu można użyć suchej kultury bakterii. Wystarczy postępować zgodnie z instrukcjami na opakowaniu.
Najlepszy rezultat otrzymamy stosując mleko sterylizowane lub U.H.T. Korzystając z innego typu mleka, najpierw należy je na krótko rozgrzać do temperatury 90°C. Następnie pozostawić mleko do ostygnięcia do temperatury ok. 30°C.

Sposób przygotowania
- Do szklanych słoików włożyć 1 lub 2 łyżeczki naturalnego jogurtu (bez cukru i owoców).
- Aby czas przygotowania skrócić do 5-6 godzin, najpierw rozgrzać mleko do temperatury 90°C, po czym pozostawić je by ostygło do temperatury ok. 30°C.
- Stosując zimne mleko (z lodówki), przygotowanie jogurtu zajmie 8-9 godzin.
- Rozlać mleko równo do wszystkich słoików i dokładnie wymieszać je z jogurtem.
- Zamiast jogurtu naturalnego można użyć

suchej kultury bakterii. Wystarczy postępować według instrukcji podanej przez producenta produktu.

Tarcza przypominająca
Aby móc kontrolować czas, ustawić tarczę przypominającą na godzinę zakończenia pracy. W zależności od modelu, należy przesunąć suwak na przednim panelu urządzenia lub obrócić tarczę na pokrywce, tak aby wskazywała godzinę zakończenia pracy.

Obsługa
– Ustawić jogurtownicę w pokojowej temperaturze. Należy unikać przeciągów i wstrząsów.
– Nałożyć pokrywki na słoiki i ustawić słoiki w jogurtownicy. Przykryć jogurtownicę pokrywką.
– Podłączyć urządzenie do zasilania i włączyć.
– Po włączeniu zostawić jogurtownicę, aby mogła pracować bez zakłóceń, aż utworzy się jogurt - około 5-6 godzin, jeżeli mleko zostało wcześniej ogrzane lub 8-9 godzin, jeżeli użyto zimnego mleka.
– Kiedy już utworzy się jogurt, wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania.
– Przełożyć od razu szczelnie zamknięte słoiki do lodówki i pozostawić, aż jogurt się ochłodzi.
– Po przygotowaniu pierwszej partii jogurtu można odłożyć część na przygotowanie następnej partii.
– Chcąc przygotować jogurt owocowy, przed włożeniem słoików do lodówki należy dodać do ciepłego jogurtu owoce.
● **Wskazówka**: Po przygotowaniu trzech lub czterech partii, jogurt może się robić wodnisty - jest to znak, że należy rozpocząć proces od nowa używając świeżego jogurtu.

Konserwacja i czyszczenie
● Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze poczekać aż urządzenie całkowicie ostygnie.
● Nie zanurzać urządzenia w wodzie, ani nie myć go wodą, ponieważ grozi to porażeniem prądem.
– Wytrzeć powierzchnię zewnętrzną grilla czystą, wilgotną ściereczką.
– Słoiki i ich pokrywki myć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu.

Utylizacja

Nie należy wyrzucać starych lub zepsutych urządzeń do domowego kosza na śmieci, lecz oddawać je do specjalnych punktów zbiórki.

Gwarancja
Gwarancja na produkt obejmuje wady materiału i wykonania przez okres dwóch lat od daty zakupu produktu. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów, pod warunkiem, że produkt zostanie odniesiony prze klienta do punktu zakupu, a później odesłany przez sklep do serwisu centralnego w Opolu, prowadzonego przez firmę Serv- Serwis Sp.z o.o. Aby gwarancja zachowała ważność, urządzenie musi być używane zgodnie z instrukcją i nie może być modyfikowane, naprawiane lub w jakikolwiek sposób naruszane przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia.
Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia, ani elementów łatwo tłukących się, jak szkło, elementy ceramiczne, żarówki itd. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada zgodnie z obowiązującymi przepisami, które dotyczą zakupu przedmiotów użytkowych. Jeżeli urządzenie przestanie działać prawidłowo i musi zostać odesłane, należy je dokładnie zapakować i dołączyć imię, nazwisko i adres nadawcy oraz przyczynę odesłania. Jeśli urządzenie jest nadal na gwarancji, proszę także dołączyć paragon zakupu, lub fakturę zakupową.

GR

Παρασκευαστής γιαουρτιού

Αγαπητοί πελάτες,
Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες.

Σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος
Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε συμβαδίζει με αυτήν που αναγράφεται στη συσκευή.
Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ περί αναγραφής στοιχείων.

Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας
- **Προσοχή**! Η συσκευή θερμαίνεται κατά τη χρήση.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από οποιοδήποτε άτομο (περιλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, ή από άτομο που δεν έχει πείρα και γνώσεις, εκτός αν επιτηρείται ή αν του έχουν δοθεί οδηγίες για τη χρήση της συσκευής από άτομο το οποίο είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά του.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιτηρούνται για να εξασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- **Προσοχή**! Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας, επειδή είναι δυνητικώς επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.
- **Κλείνετε πάντα τη συσκευή και βγάζετέ την από την πρίζα**
  - **μετά τη χρήση,**
  - **σε κάθε περίπτωση δυσλειτουργίας, και**
  - **κατά τον καθαρισμό.**
- Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο όταν θέλετε να βγάλετε τη συσκευή από την πρίζα. Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να κρέμεται ελεύθερο.
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται μόνο για οικιακή και όχι για επαγγελματική χρήση.
- Για να τηρείτε τους κανόνες ασφάλειας και να αποφεύγετε πιθανούς κίνδυνους, να φροντίζετε οι επισκευές των ηλεκτρικών συσκευών και η αντικατάσταση του καλωδίου να γίνεται από ειδικευμένους τεχνικούς. Σε περίπτωση επισκευής, στείλτε τη συσκευή σε ένα από τα κέντρα εξυπηρέτησης πελατών μας. Θα βρείτε τις διευθύνσεις στο παράρτημα του εγχειριδίου.

Τι χρειάζεστε;
Για να ξεκινήσετε να παρασκευάζετε γιαούρτι θα χρειαστείτε την απαιτούμενη ποσότητα γάλακτος και φυσικό φρέσκο γιαούρτι (χωρίς ζάχαρη, φρούτα ή χυμό φρούτων). Μπορεί να χρησιμοποιηθεί ξηρή καλλιέργεια αντί για φρέσκο γιαούρτι. Απλά ακολουθήστε τις οδηγίες στη συσκευασία.
Το αποστειρωμένο γάλα ή το γάλα μακράς διάρκειας δίνουν τα καλύτερα αποτελέσματα. Οποιοδήποτε άλλο είδος γάλακτος πρέπει να θερμανθεί στους 90°C για σύντομη χρονική περίοδο πριν από τη χρήση. Μετά, αφήστε το γάλα να ψυχθεί στους 30°C περίπου.

Τρόπος χρήσης
- Προσθέστε 1 έως 2 κουταλάκια του γλυκού φυσικό γιαούρτι (χωρίς ζάχαρη ή χυμό φρούτων) στα γυάλινα βαζάκια.
- Για χρόνο παρασκευής 5 έως 6 ωρών, θερμαίνετε το γάλα στους 90°C και αφήστε το να κρυώσει στους 30°C περίπου πριν από τη χρήση.
- Αν χρησιμοποιείτε κρύο γάλα (θερμοκρασία ψυγείου), θα χρειαστούν 8 έως 9 ώρες για να παρασκευάσετε το γιαούρτι.

– Χωρίστε το γάλα σε ίσες ποσότητες στα γυάλινα βαζάκια και αναμίξτε καλά το γιαούρτι με το γάλα.
– Μπορεί να χρησιμοποιηθεί ξηρή καλλιέργεια αντί για φυσικό γιαούρτι. Απλά ακολουθήστε τις οδηγίες που δίνονται από τον παρασκευαστή αυτού του προϊόντος.

Καντράν μνήμης

Ως υπενθύμιση, ρυθμίστε το καντράν μνήμης στο χρόνο ολοκλήρωσης. Ανάλογα με το μοντέλο, αυτό πραγματοποιείται αν ολισθήσετε το κουμπί στην πρόσοψη ή περιστρέψετε το μικρό δίσκο στο άνω καπάκι έως τον αντίστοιχο χρόνο ολοκλήρωσης.

Λειτουργία

– Στήστε τον παρασκευαστή γιαουρτιού σε ένα δωμάτιο με κανονική θερμοκρασία δωματίου. Αποφύγετε τα ρεύματα αέρα και τους κραδασμούς.
– Τώρα, τοποθετήστε τα καπάκια στα βαζάκια και τακτοποιήστε τα βαζάκια στον παρασκευαστή γιαουρτιού. Καλύψτε τον παρασκευαστή γιαουρτιού με το άνω καπάκι.
– Βάλτε το ηλεκτρικό καλώδιο σε μια κατάλληλη πρίζα και ενεργοποιήστε την καφετιέρα.
– Θα πρέπει να αφήσετε τον παρασκευαστή γιαουρτιού ακίνητο έως ότου πήξει το γιαούρτι - περίπου 5 έως 6 ώρες αν το γάλα είχε θερμανθεί ή τουλάχιστον 8 έως 9 ώρες αν χρησιμοποιήσατε κρύο γάλα.
– Μόλις πήξει το γιαούρτι, κλείστε τη συσκευή και βγάλτε το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα.
– Μεταφέρετε αμέσως τα σφραγισμένα βαζάκια στο ψυγείο και αφήστε το γιαούρτι να κρυώσει.
– Μόλις παρασκευάσετε την πρώτη παρτίδα γιαουρτιού, φυλάξτε την απαιτούμενη ποσότητα γιαουρτιού για την επόμενη παρτίδα σας.
– Αν επιθυμείτε να παρασκευάσετε γιαούρτι φρούτων, προσθέστε τα φρούτα στο ζεστό γιαούρτι πριν μεταφέρετε τα βαζάκια στο ψυγείο για να ψυχθεί.

- **Σχόλιο**: Μετά από τρεις ή τέσσερις παρασκευές, το γιαούρτι μπορεί να γίνει νερουλό. Πρέπει τότε να αρχίσετε ξανά τη διαδικασία με φρέσκο γιαούρτι.

Γενική φροντίδα και καθαρισμός

- Φροντίζετε να βγάζετε πάντα το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα και να αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει επαρκώς πριν τον καθαρισμό.
- Για να μην πάθετε ηλεκτροπληξία, μη χρησιμοποιείτε ποτέ νερό και μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή στο νερό.

– Σκουπίστε τις εξωτερικές επιφάνειες της ψησταριάς με ένα καθαρό, υγρό πανί.
– Πλύντε τα γυάλινα βαζάκια και το άνω καπάκι με ζεστό σαπουνόνερο.

Απόρριψη



Μην απορρίπτετε τις παλιές ή ελαττωματικές συσκευές μαζί με τα οικιακά απορρίμματά σας. Να τις απορρίπτετε μόνο μέσω δημόσιων σημείων συλλογής.

Εγγύηση

Το προϊόν αυτό είναι εγγυημένο για μία περίοδο δύο ετών από την ημέρα της αγοράς για ελαττώματα στα υλικά και την κατασκευή του. Η εγγύηση ισχύει αν και μόνο αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως και εφόσον δεν έχει τροποποιηθεί ή επισκευαστεί από μη ειδικευμένα άτομα ή δεν έχει καταστραφεί εξαιτίας κακής χρήσης. Η παρούσα εγγύηση δεν επηρεάζει τα νομοθετημένα δικαιώματά σας, ούτε οποιοδήποτε νόμιμο δικαίωμα έχετε ως καταναλωτής σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική νομοθεσία που διέπει την αγορά αγαθών.

Η εγγύηση αυτή δεν καλύπτει φυσικές φθορές ούτε τα εύθραυστα μέρη της συσκευής.



Йогуртница

Уважаемый покупатель!
Перед использованием этого изделия внимательно прочитайте руководство по эксплуатации.

Включение в сеть
Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке. Данное изделие соответствует требованиям директив, обязательных для получения права на использование маркировки CE.

Правила безопасности
- **Внимание!** Во время работы прибор сильно нагревается.
- Этот прибор не предназначен для использования без присмотра лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и умением, пока лицо, отвечающее за их безопасность, не обучит их обращению с данным прибором.
- Не оставляйте детей без присмотра, чтобы они не начали играть с прибором.
- **Предупреждение**. Держите упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Ребенок может надеть пакет на голову и задохнуться!
- **Обязательно выключайте прибор и вынимайте вилку из розетки:**
  - **после использования;**
  - **при любой неполадке;**
  - **перед чисткой прибора.**
- При извлечении вилки из стенной розетки никогда не тяните за шнур, а только за вилку.
- Изготовитель не несет никакой ответственности за повреждение, вызванное неправильной эксплуатацией или нарушением настоящих указаний.
- Этот прибор предназначен исключительно для домашнего применения и не должен использоваться в коммерческих целях.
- В соответствии с требованиями правил техники безопасности и для исключения возможного травматизма ремонт электроприборов, включая и замену шнура питания, должен производиться квалифицированным персоналом. Если необходим ремонт, направьте, пожалуйста, электроприбор в одну из наших сервисных служб. Адреса указаны в приложении к данному руководству.

Что требуется для приготовления йогурта?
Чтобы начать приготовление йогурта, вам потребуется определенное количество молока и свежего натурального йогурта (без сахара, фруктов или фруктового сока). Вместо свежего йогурта можно также использовать и его сухую культуру. В этом случае нужно просто следовать указаниям на упаковке.
Наилучшие результаты можно получить при использовании стерилизованного или U.H.T. молока (пастеризованного при ультра высокой температуре). При использовании молока любого другого типа его нужно сначала кратковременно нагреть до температуры 90°C. После этого молоко нужно охладить примерно до 30°C.

Приготовление йогурта

– Положите в стеклянные баночки 1-2 чайные ложки натурального йогурта (без сахара или фруктового сока).
– Для приготовления йогурта в течение от 5 до 6 часов нагрейте молоко до 90°C и охладите его перед приготовлением примерно до 30°C.
– Если используется холодное молоко (при температуре охлаждения в холодильнике), для приготовления йогурта потребуется от 8 до 9 часов.
– Разлейте молоко в одинаковом количестве в стеклянные баночки и тщательно перемешайте йогурт с молоком.
– Вместо натурального йогурта можно использовать его сухую культуру. Для этого просто следуйте указаниям производителя данного продукта.

Таймер приготовления

Для напоминания об окончании приготовления установите таймер на нужное время. В зависимости от модели йогуртницы это можно сделать, передвинув кнопку на передней панели прибора или установив маленький диск на верхней крышке на нужное время окончания приготовления.

Использование прибора

– Установите йогуртницу в комнате при нормальной комнатной температуре. Берегите прибор от ударов и следите, чтобы в комнате не было сквозняка.
– Закройте баночки крышками и установите их в йогуртницу. Закройте йогуртницу накрывной крышкой.
– Вставьте штепсельную вилку в розетку и включите прибор.
– Больше не трогайте йогуртницу до образования йогурта: для этого требуется от 5 до 6 часов, если используется подогретое молоко, и не менее 8-9 часов, если используется холодное молоко.
– После образования йогурта выключите прибор и выньте штепсельную вилку из сетевой розетки.
– Сразу же поставьте закрытые баночки в холодильник и дайте йогурту остыть.
– После приготовления первой порции йогурта оставьте необходимое количество йогурта для приготовления следующей порции.
– Если вы хотите приготовить фруктовый йогурт, то прежде чем убрать баночки для охлаждения в холодильник, добавьте фрукты в горячий йогурт.

● **Примечание.** После трех или четырех приготовлений йогурт может стать водянистым, что означает, что пришло время начать процесс с использованием свежего йогурта.

Общий уход и чистка

● Обязательно выньте вилку из розетки и дайте прибору остыть.
● Во избежание поражения электрическим током не мойте устройство водой и не погружайте его в воду.
– Снаружи прибор можно протирать чистой влажной тканью.
– Стеклянные баночки и накрывную крышку мойте в теплой мыльной воде.

Утилизация



Не выбрасывайте старые или неисправные электроприборы вместе с бытовым мусором.

Относите их на пункты сбора специального мусора.

Гарантия

Гарантийный срок на приборы фирмы "Severin" - 2 года со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения руководства по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Данная гарантия не нарушает ваших законных прав, а также любых других прав потребителя, установленных национальным законодательством, регулирующим отношения, возникающие между потребителями и продавцами при продаже товаров. Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Вы можете по почте отправить прибор с перечнем неисправностей и приложенным кассовым чеком на наш ближайший пункт сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.

Kundendienstzentralen
Service Centres
Centrales service-après-vente
Oficinas centrales del servicio
Centros de serviço
Centrale del servizio clienti
Service-centrales
Centrale serviceafdelinger
Centrala kundtjänstplatser
Keskushuollot
Servisné stredisko
Centrala obsługi klientów
Szerviz
Κεντρικό σέρβις

SEVERIN Service
Am Brühl 27
59846 Sundern
Telefon (02933) 982-460
Telefax (02933) 982-480
service@severin.de

Kundendienst Ausland

Belgique
Dancal N.V.
Bavikhoofsestraat 72
8520 Kuurne
Tel.: 056/71 54 51
Fax: 056/70 04 49

Bosnia i Herzegovina
Malisic MP d.o.o
Tromeda Medugorje bb
88260 Citluk
Tel: + 387 36 650 446
Fax: + 387 36 651 062

Bulgaria
Noviz AG
Khan Kubrat 1 Str.
BG-4000 Plovdiv
Tel.: + 359 32 275 617, 275 614
e-mail: sales@noviz.com

Czech Republic
ARGO spol. s r.o.
Žihobce 137
CZ 342 01 Sušice
Tel.: + 376 597 197
Fax: + 376 597 197
http://argo.zihobce.cz
argo@zihobce.cz

Croatia
TD Medimurka d.d.
Trg. Republike 6
HR-40000 Cakovec
Croatia
Tel: +385-40 328 650
Fax: + 385 40 328 134
e-mail: marija.s@medjimurka.hr

Cyprus
G.L.G. Trading
4-6, Oidipodos Street
Larnaca, Cyprus
Tel.: 024/633133
Fax: 024/635992

Danmark
Scandia Serviceteknik A/S
Hedeager 5
2605 Brondby
Tel.: 45-43202700
Fax: 45-43202709

Estonia:
Tallinn: CENTRALSERVICE,
Tammsaare tee 134B,
tel: 654 3000
Tartu: CENTRALSERVICE,
Aleksandri 6, tel: 7 344 299,
7 344 337, 56 697 843
Pärnu: CENTRALSERVICE,
Riia mnt. 64, tel: 44 25 175
Narva: CENTRALSERVICE,
Tallinna 6A, tel: 35 60 708
Haapsalu: Teco KM OÜ,
Jalaka 1A, tel: 47 56 900
Rakvere: Nirgi Tõnu FIE,
tel: 32 40 515
Viljandi: Aaber OÜ,
Vabaduse pl. 4, tel: 43 33 802
Kuressaare: Toomas Teder FIE,
Pikk 1B, tel: 45 55 978
Käina: Ilmar Pauk Elektroonika
FIE, Mäe2S,
tel: 46 36 379, 51 87 444

Espana
Severin Electrodom. España S.L.
Plaza de la Almazara Portal 4,
1º E.
45200 ILLESCAS(Toledo)
Tel: 925 51 34 05
Fax: 925 54 19 40
eMail: severin@severin.es
http://www.severin.es

France
SEVERIN France Sarl
4, rue de Thal
B.P. 38
67211 Obernai Cedex
Tél. 03 88 47 62 08
Fax 03 88 47 62 09

Greece
BERSON
C. Sarafidis Bros. S.A.
Agamemnonos 47
176 75 Kallithea, Athens
Tel.: 0030-210 9478700

Philippos Business Center
Agias Anastasias & Laertou, Pilea
Service Post of Thermi
570 01 Thessaloniki, Greece
Tel.: 0030-2310954020

Iran
IRAN-SEVERIN KISH CO.
LTD.
No. 668, 7th. Floor
Bahar Tower
Ave. South Bahar
TEHRAN - IRAN
Tel. : 009821 - 77616767
Fax : 009821 - 77616534
Info@iranseverin.com
www.iranseverin.com

Israel
Eatay Agencies
109 Herzel St.
Haifa
Phone: 050-5358648
Email: service@severin.co.il

Italia
Videoellettronica di Sgambati &
Gabrini C.S.N.C.
via Dino Col 52r-54r-56r,
I - 16149 Genova
Green Number: 800240279
Tel.: 010/6 45 11 02 - 01041 86 09
Fax: 010/6 42 50 09
e-mail: videoelettronica@panet.it

Jordan
F.A. Kettaneh
P.O. Box 485
Amman, 11118, Jordan
Tel: 00962-6-439 8642
e-mail: app@kettaneh.com.jo

Korea
Jung Shin Electronics co., ltd.
501, Megaventuretower 77-9,
Moonrae-Dong 3ga,
Yongdeungpo-Gu
Seoul, Korea
Tel: +82-22-637 3245~7
Fax: +82-22-637 3244
Service Hotline: 080-001-0190

Latvia
SERVO Ltd.
Mr. Janis Pivovarenoks
Tel: + 371 7279892
servo@apollo.lv

Lebanon
Khoury Home
7th Floor, Cité Dora 3 Building, Dora
P.O.Box 70611
Antelias, Lebanon
Telephone 01 244200, Fax 01 253535
eMail: info@khouryhome.com
Internet: www.khouryhome.com

Luxembourg
Ser-Tec
Rue du Chateau d'Eua
3364 Leudelange
Tel.: 00352 -37 94 94 402
Fax 00352 -37 94 94 400

Macedonia
KONCAR servis
Bul. Partizanski odredi br. 105
1000 Skopje
Makedonija
Tel: + 389 (2) 365-578
Fax: + 389 (2) 365 621
e-mail: koncarservis@mt.net.mk

Magyarország
TFK Elektronik Kft.
Gyar u.2
H-2040 Budaörs
Tel.: (+36) 23 444 266
Fax: (+36) 23 444 267

Nederland
HAS b.v.
Stedenbaan 8
NL-5121 DP Rijen
Tel: 0161-22 00 00
Fax: 0161-29 00 50

Norway
Løkken Trading AS
Trollåsveien 34, 1414 Trollåsen
Tlf. 40 00 67 34
Fax: 66 80 45 60

Österreich
Degupa
Vertriebsgesellschaft m.b.H.
Gewerbeparkstr. 7
5081 Anif / Salzburg
Tel.: 0 62 46 / 73 58 10
Fax:. 0 62 46 / 72 70 2

Polska
Serv-Serwis Sp. z o.o.
ul.Wspólna9
45-831 Opole
tel./fax (077) 457-50-06
e-mail: centralny@serv-serwis.pl

Portugal
Novalva
Zona Industrial Maia I
Sector X - Lote 293, N. 90
4470 Maia
Tel.: 02/9 44 03 84
Fax: 02/9 44 02 68

Russian Federation
Orbita Service
123362 Moskau
ul. Svobody 18,
Tel.: (495) 585 05 73

Орбита Сервис
123362 г. Москва,
ул. Свободы, д. 18.
Тел.: (495)585-05-73

Romania
For Brands srl
Str. Capitan Aviator Alexandru Serbanescu Nr. 33-35, Bl. 20E, Sc. 2, Et.1, Ap.27, Sector 1, Bucuresti.
Tel: + 40 21 233 41 12
+ 40 21 233 41 13
+ 40 21 688 66 13
Fax: + 40 21 233 41 03
+ 40 21 688 66 13
E-mail: office@forbrands.ro
Web site: www.forbrands.ro

Schweiz
VB Handels Sàrl GmbH
Postfach 306
1040 Echallens
Tel: 021 881 60 45
Fax: 021 881 60 46
eMail: severin@helt.ch

Serbia
SMIL doo
Pasiceva 28, Novi Sad
Serbia and Montenegro
tel: + 381-21-524-638
tel: +381-21-553-594
fax: +381-21-522-096

Slowak Republic
PREMT,s.r.o.
Skladová 1
917 01 Trnava
Tel: 033/544 7177

Finland
Oy Harry Marcell Ab
Rälssitie 6, PL 63
01511 Vantaa
Puh 0207 599 860
Fax 0207 599 803

Svenska
Rakspecialisten HS
Möllevångsgatan 34
214 20 Malmö
Fax: 040/6 11 03 35

Slovenia
SEVTIS d.o.o.
Smartinska 130
1000 Ljubljana
Tel: 00386 1 542 1927
Fax: 00386 1 542 1926

Stand: 07.2009



I/M No.: 8271.0000

Severin JG 3516

Описание



Оформление кредита онлайн за 2 минуты



Доставка заказов по всей России



Круглосуточная служба поддержки



Оплата заказа любым удобным способом